

Tostadas de Tinga de Flor de Jamaica con Pulpo

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Crema acida: c/n

Limón en tercios: 3 Unidades

Cebolla encurtida

Jugo de Limón: 1/4 Taza

Sal de grano: c/n

Orégano seco: 1 Pizca

Pulpo

Laurel: 2 hojas

Pulpo: 600 Gramos

Salsa de guajillo y piña

Chile Guajillo: 5 Unidades

Piña miel: 1/4 unidad

Tinga de flor de jamaica

Aceite De Oliva: 50 mililitros

Cebolla: 1 unidad

Vinagre Blanco: 1/4 Taza

Jitomate guaje: 3 Unidades

Tortilla de harina: 8 Unidades

Queso Cotija: c/n

Cebolla Morada: 1/2 unidad

Vinagre Blanco: 1/4 Taza

Tomillo: 1 Rama

Cebolla: 1/2 Pieza

Tomatillo: 8 Unidades

Cebolla: 1 unidad

Chipotle en adobo: 3 Unidades

Flor de Jamaica: c/n

Sal: c/n

Preparación de la Receta

Pulpo

- Cocer el pulpo en agua con hojas de *laurel* y *tomillo* por 40 minutos aproximadamente, ya que este suave cortar en trozos pequeños y reservar.

Cebolla encurtida

- Cortar *cebolla* morada en plumas, reservar.
- En un tazón mezclar *vinagre*, *jugo de limón*, sal de grano y *orégano* en polvo.
- Incorporar la *cebolla*, mezclar y dejar reposar.

Salsa de guajillo y piña

- Hidratar el *chile* guajillo en agua caliente, escurrir.
- Licuar el *chile* guajillo, tomatillo y *cebolla*.
- Incorporar a la salsa los cubos de *piña* y *sazonar*.
- Tinga de flor de Jamaica
- Hidratar la flor de Jamaica en el agua, escurrir muy bien y reservar.
- Cortar *cebolla* y *jitomate* en pluma, reservar.
- Calentar aceite de oliva y sofreír *cebolla* y *jitomate*, incorporar flor de jamaica, pulpo y reservar.

Tacos

- Hornear las tortillas de *harina* y formar las tostadas, servir con salsa de guajillo y *piña*, acompañados de *crema*, queso cotija y *cebolla* encurtida.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tostadas-de-tinga-de-flor-de-jamaica-con-pulpo>